

食品表示の作成

～加工食品（作成版）～

弁 当



食品表示について（弁当版）

この動画は、「弁当」の食品表示を作成するための手順についての内容となっています。

この動画をご覧になる前に・・・

加工食品の食品表示の基本的な事項について、

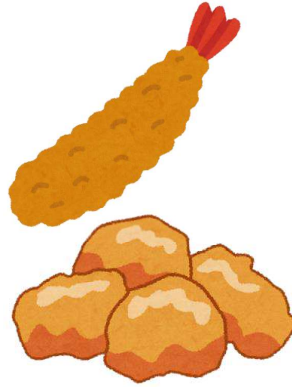
「食品表示制度の概要（加工食品版）」

を受講してください。





弁 当



弁当・そうざい

【表示が不要】

- ・ 無包装の対面販売
- ・ 注文に応じて調理し容器に入れて販売



【表示項目の省略が可能】

- ・ 小売店などの店内やバックヤードで調理し容器に入れて販売



省略可能な項目

原材料名、内容量、原料原産地、栄養成分の一部





「弁当」の食品表示例

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯（米（国産））、野菜かき揚げ（小麦・卵を含む）、鶏唐揚げ（小麦を含む）、焼鯖、スパゲッティ（小麦を含む）、エビフライ（小麦・卵を含む）、煮物（里芋、人参、ごぼう、その他）（大豆・小麦を含む）、ポテトサラダ（卵・大豆を含む）、メンチカツ（小麦・卵・牛肉を含む）、付け合わせ（小麦・卵・大豆を含む）
添加物	調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、着色料（カラメル、カロチノイド、赤102、赤106、紅花黄）、香料、膨張剤、甘味料（甘草）、保存料（ソルビン酸K）
消費期限	〇〇. 〇〇. 〇〇
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けてください
製造者	〇〇食品株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 〇-〇-〇

各表示項目の表示方法については、「食品表示について」（加工食品概要版）の動画をご覧ください！



食品表示基準Q & A
（弁当-10）より抜粋

①製品に使用する原材料をすべて書き出す

【例】

使用原材料	重量（g）	生鮮／加工	原材料	添加物	アレルギー
ご飯	250	加工			
鶏唐揚げ	150	加工			
煮物	60	加工			
スパゲッティ	50	加工			
ポテトサラダ	30	加工			
たくあん	10	加工			
ごま	2	加工			

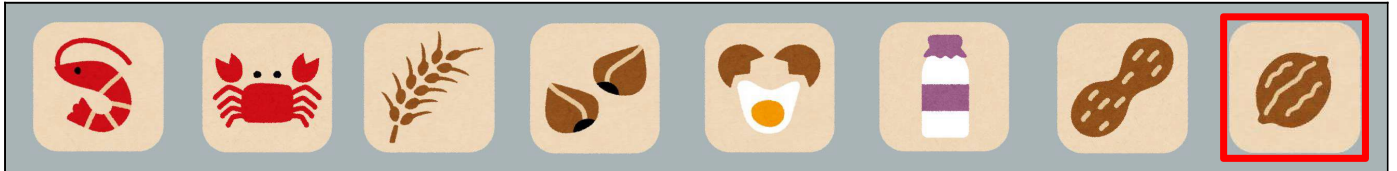
②原材料の食品表示を確認する

名 称	煮 物	使用原材料	重量 (g)	生鮮 / 加工	原材料	添加物	アレルギー
原材料名	里芋(国産)、にんじん、しいたけ、醤油、砂糖/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C.)、(一部に小麦、大豆を含む)	ご飯	250	加工	米	なし	なし
内 容 量	1000g	鶏唐揚げ	150	加工	鶏肉、植物油、小麦粉、醤油、食塩、砂糖、香辛料	なし	鶏肉 小麦 大豆
賞味期限	2024年12月31日	煮物	60	加工	里芋、にんじん、しいたけ、醤油、砂糖	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸化防止剤(V.C.)	小麦 大豆
保存方法	10℃以下で保存						
製 造 者	(株)〇〇食品 〇×県〇〇市△△1-1						



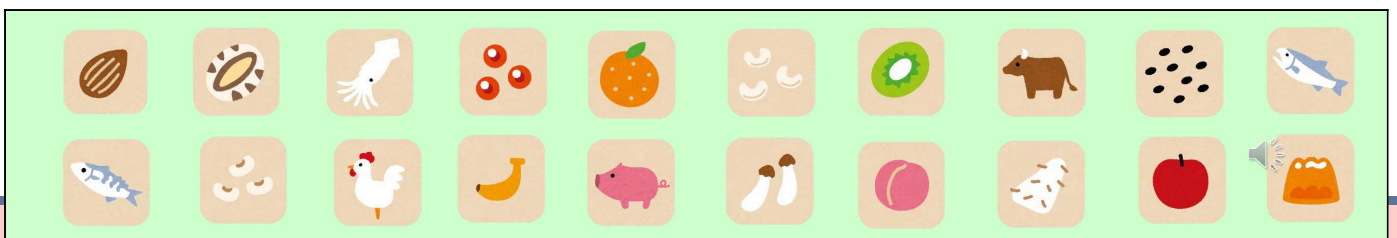
～アレルギー～ 表示する特定原材料

【特定原材料 8 品目】 表示が義務 (えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生・くるみ)



【特定原材料に準ずるもの 20 品目】 表示が推奨

(アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン)





一括表示の作成

【弁当の表示（例）】

名 称	鶏の唐揚げ弁当
原 材 料 名	
内 容 量	1食
消 費 期 限	
保 存 方 法	
製 造 者	



一括表示の作成

【弁当の表示（例）】

名 称	鶏の唐揚げ弁当
原 材 料 名	
内 容 量	1食
消 費 期 限	2023.5.1 20時
保 存 方 法	直射日光を避け、高温多湿を避けて保存してください。
製 造 者	





一括表示の作成

【弁当の表示（例）】

名 称	鶏の唐揚げ弁当
原 材 料 名	
内 容 量	1食
賞 味 期 限	2023.5.1 20時
保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存
製 造 者	(株) 藤沢商店 神奈川県藤沢市○▲ 2 - 2 - 2



原材料の表示（ルール1）

原材料を**重量順**に記載

【弁当の表示（例）】

原 材 料 名	ご飯、鶏唐揚げ、煮物、 スパゲティ、ポテトサラダ たくあん、ごま
---------	--

使用原材料	重量 (g)
ご飯	250
鶏唐揚げ	150
煮物	60
スパゲッティ	50
ポテトサラダ	30
たくあん	10
ごま	2



原材料の表示(ルール2) 原料原産地を記載

【弁当の表示(例)】

原 材 料 名	ご飯(国産)、鶏唐揚げ、煮物、スパゲティ、ポテトサラダ、たくあん、ごま
---------	-------------------------------------

○重量割合の一番高い原材料の原料原産地を記載

【生鮮食品】

…国産、米国産 など

【加工品】

…国内製造、イタリア製造 など

○「ご飯」「米」の産地を記載

※米トレサビリティ法については、農林水産省のホームページで詳細をご確認ください。



原材料の表示(ルール3) 複合原材料を記載

使用原材料	重量	原材料
ご飯	250	米
鶏唐揚げ	150	鶏肉、植物油脂、小麦粉、醤油、食塩、砂糖、香辛料
煮物	60	里芋、にんじん、しいたけ、醤油、砂糖
スパゲッティ	50	パスタ、玉ねぎ、ベーコン、ケチャップ、植物油脂、香辛料
ポテトサラダ	30	じゃがいも、きゅうり、マヨネーズ、ハム、玉ねぎ、塩、香辛料
たくあん	20	だいこん、漬け原材料(食塩、ぬか類、ぶどう糖果糖液糖)
ごま	2	ごま

①省略できる場合

原材料に占める割合が5%未満

☆たくあん

弁当の総重量 → 562g (100%)

たくあんの重量 → 20g (3.5%)





原材料の表示(ルール3) 複合原材料を記載

使用原材料	重量	原材料
ご飯	250	米
鶏唐揚げ	150	鶏肉、植物油脂、小麦粉、醤油、食塩、砂糖、香辛料
煮物	60	里芋、にんじん、しいたけ、醤油、砂糖
スパゲッティ	50	パスタ、玉ねぎ、ベーコン、ケチャップ、植物油脂、香辛料
ポテトサラダ	30	じゃがいも、きゅうり、マヨネーズ、ハム、玉ねぎ、塩、香辛料
たくあん	20	だいこん、漬け原材料(食塩、ぬか類、ぶどう糖果糖液糖)
ごま	2	ごま

②省略できる場合

複合原材料の名称からその原材料が明らかである場合

- 主要原材料やその総称が明示
鶏唐揚げ、卵焼き、焼鮭、焼鮭 など
- JAS規格等で定義されている場合
ロースハム、マヨネーズ など
- 一般にその原材料が明らかである場合
かまぼこ、がんもどき、ハンバーグなど



原材料の表示(ルール3) 複合原材料を記載

使用原材料	重量	原材料
ご飯	250	米
鶏唐揚げ	150	鶏肉、植物油脂、小麦粉、醤油、食塩、砂糖、香辛料
煮物	60	里芋、にんじん、しいたけ、 醤油、砂糖
スパゲッティ	50	パスタ、玉ねぎ、ベーコン、 ケチャップ、植物油脂、香辛料
ポテトサラダ	30	じゃがいも、きゅうり、マヨネーズ、ハム、玉ねぎ、塩、香辛料
たくあん	20	だいこん、漬け原材料(食塩、ぬか類、ぶどう糖果糖液糖)
ごま	2	ごま

③「その他」と省略できる場合

3種類以上の原材料ある場合は、
3位以下かつ5%未満

【例】

スパゲッティ (パスタ、玉ねぎ、ベーコン、ケチャップ、植物油脂、香辛料)

↓
スパゲッティ (パスタ、玉ねぎ、ベーコン、その他)





原材料の表示(ルール3) 複合原材料を記載

【弁当の表示(例)】

原材料名	ご飯(国産)、鶏唐揚げ、煮物(里芋、にんじん、しいたけ、その他)、スパゲティ(パスタ、玉ねぎ、ベーコン、その他)、ポテトサラダ、たくあん、ごま
------	---



原材料の表示(ルール4) 添加物を記載

【弁当の表示(例)】

原材料名	ご飯(国産)、鶏唐揚げ、煮物(里芋、にんじん、しいたけ、その他)、スパゲティ(パスタ、玉ねぎ、ベーコン、その他)、ポテトサラダ、たくあん、ごま / 調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、保存料(V.C、ソルビン酸K)、酸味料、甘味料(サッカリンNa)、着色料(黄4号)
------	---

使用原材料	原材料	添加物
ご飯	米	なし
鶏唐揚げ	鶏肉、植物油、小麦粉、醤油、食塩、砂糖、香辛料	なし
煮物	里芋、にんじん、しいたけ、醤油、砂糖	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、保存料(V.C)
スパゲッティ	パスタ、玉ねぎ、ベーコン、チャップ、植物油、香辛料	なし
ポテトサラダ	じゃがいも、きゅうり、マヨネーズ、ハム、玉ねぎ、塩、香辛料	調味料(アミノ酸)
たくあん	だいこん、漬け原材料(食塩、ぬか類、ぶどう糖果糖液糖)	調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(サッカリンNa)、着色料(黄4号)



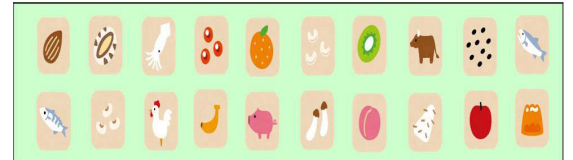
原材料の表示(ルール5) 特定原材料 (アレルギー) を記載

特定原材料(8品目)



えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生・くるみ

特定原材料に準ずるもの(20品目)



アーモンド・あわび・いか・いくら

オレンジ・カシューナッツ

キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉

バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン



原材料の表示(ルール5) 特定原材料 (アレルギー) を記載

個別表示… 原材料や添加物ごとに特定原材料を記載

- 原材料 → (～を含む) !乳は(乳成分を含む)と記載!
添加物 → (～由来)
- 繰り返しになる表示は省略可
- 入っているかもしれない表示(可能性表示)は禁止





原材料の表示(ルール5)

特定原材料(アレルギー)を記載

一括表示

【弁当の表示(例)】

原材料名	ご飯(国産)、鶏唐揚げ、煮物(里芋、にんじん、しいたけ、その他)、スパゲティ(パスタ、玉ねぎ、ベーコン、その他)、ポテトサラダ、たくあん、ごま/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、保存料(V.C、ソルビン酸K)、酸味料、甘味料(サッカリンNa)、着色料(黄4号)、 <u>(一部に小麦・卵・鶏肉・豚肉・大豆・りんご・ごまを含む)</u>
------	---

使用原材料	アレルギー
ご飯	なし
鶏唐揚げ	鶏肉、小麦、大豆
煮物	小麦、大豆
スパゲティ	小麦、豚肉
ポテトサラダ	卵、大豆、りんご、豚肉
たくあん	小麦
ごま	ごま



弁当の表示(例)

名	称	鶏の唐揚げ弁当
原材料名		ご飯(国産)、鶏唐揚げ、煮物(里芋、にんじん、しいたけ、その他)、スパゲティ(パスタ、玉ねぎ、ベーコン、その他)、ポテトサラダ、たくあん、ごま/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、保存料(V.C、ソルビン酸K)、酸味料、甘味料(サッカリンNa)、着色料(黄4号)、(一部に小麦・卵・鶏肉・豚肉・大豆・りんご・ごまを含む)
内容量		1食
賞味期限		2023.5.1 20時
保存方法		直射日光を避け、常温で保存
製造者		(株)藤沢商店 神奈川県藤沢市○▲2-2-2



原材料表記を「おかず」に簡略化

- 透明な容器に入れている
- 弁当の外部から見て、その原材料がわかる



原材料における「おかず類」をまとめて「**おかず**」と表示可能

☆メインのおかずのみ表示し、それ以外を「**その他おかず**」
「**その他付け合わせ**」と表示することも可能



注意事項

原材料表記を「おかず」に簡略化

- アレルギー表示、添加物表示は、一切省略できません！
- フライや天ぷらのように衣で包まれたおかずは、外見から原材料が確認できない場合、「おかず」と省略できません！
- オードブル等は弁当ではないため、「おかず」表示はできません！
- おにぎり、寿司、丼等は、ご飯とおかずを分離出来ないため、「おかず」表示はできません。



原材料表記を「おかず」に簡略化

名 称	鶏の唐揚げ弁当
原 材 料 名	ご飯（国産）、鶏唐揚げ、煮物（里芋、にんじん、しいたけ、その他）、スパゲティ（パスタ、玉ねぎ、ベーコン、その他）、ポテトサラダ、たくあん、ごま／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、保存料(V.C、ソルビン酸K)、酸味料、甘味料（サッカリンNa）、着色料（黄4号）、（一部に小麦・卵・鶏肉・豚肉・大豆・りんご・ごまを含む）

名 称	鶏の唐揚げ弁当
原 材 料 名	ご飯（国産）、 おかず ／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、保存料(V.C、ソルビン酸K)、酸味料、甘味料（サッカリンNa）、着色料（黄4号）、（一部に小麦・卵・鶏肉・豚肉・大豆・りんご・ごまを含む）



食品表示について

その他の表示事項

- 個別の表示基準
- 栄養成分表示
- 任意表示・禁止表示
- 遺伝子組換え食品
- アスパルテームを含む食品
- 指定成分等含有食品
- 特定保健用食品
- 機能性表示食品
- 乳幼児規格適用食品



参考資料

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/

- 食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）
- 食品教示基準について（平成27年3月30日消食表第139号）
- 食品表示基準Q & A（平成27年3月30日消食表第140号）
- 食品表示パンフレット（消費者庁）

「知っておきたい食品の表示」「早わかり食品表示ガイド」



https://www.caa.go.jp/policies/policy/local_cooperation/local_consumer_administration/advancedmodel/assets/food_labeling_cms202_230427_01.pdf

- 食品表示実践マニュアル（令和3年2月消費者庁）



お問合せ・ご相談先

- ☆ **品質事項**：「名称」「原材料名」「原料原産地」など
神奈川県生活衛生課茅ヶ崎駐在事務所 ☎ 0467-83-1500
- ★ **衛生事項**：「消費期限」「賞味期限」「アレルギー」など
藤沢市保健所生活衛生課 ☎ 0466-50-3594
- ☆ **保健事項**：「栄養成分・栄養機能食品・特別用途食品・機能性表示食品」など
藤沢市保健所健康づくり課 ☎ 0466-50-8430

